

【報道関係者各位】

CR-16-35  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2017年1月25日

**センチュリーロイヤルホテル×北海道栄養士会  
学生考案のコンテスト受賞レシピをホテルのランチに  
冬季アジア大会や雪まつりで来札の観光客をHOTな料理でおもてなし  
2月1日(水)より提供開始**



センチュリーロイヤルホテル（代表取締役社長・総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）23階スカイレストラン ロンドは、2017年2月1日（水）から2月28日（火）までの期間限定で、札幌市内の大学生たちのレシピをもとにした特別ランチ「北海道を巡るHOTなランチ」を提供いたします。

レシピは、北海道の食を支える人材育成および北海道食材の魅力を世界へ広げることを目的とし、冬季アジア札幌大会において参加アスリートに北海道食材で心のこもったHOT（ほっと）、安心（ほっと）なメニューを提供するため、管理栄養士、栄養士および調理師を目指す札幌市内の学生、生徒を対象にしたレシピコンクール（主催：北海道栄養士会）で最優秀賞を受賞した2作品。当ホテルでは、雪まつりやアジア大会などの冬季イベントで来札した観光客に対するおもてなしとして、北海道栄養士会の協力により提供された「受賞メニュー」をホテルシェフがアレンジして提供いたします。

特別ランチは、藤女子大の板東成美さん（3年）の「あけたらHOTなホタテのグラタン」とデザートは北海道文教大の佐藤和美さん（2年）の「ほっくり野菜のシャキふわロールケーキ」の2作品を含めた全8品。「あけたらHOTなホタテのグラタン」は、ホタテやかぼちゃ、じゃがいもを北海道産の牛乳とチーズでグラタン仕立てにした一品。「ほっくり野菜のシャキふわロール」は、人参とかぼちゃの優しい甘さとヤーコンのしゃきしゃきした食感、長芋の酸味のあるしっとりとしたクリームなど、生地、クリーム、トッピング全てで北海道産の野菜が楽しめる一品で、いずれも北海道産食材をふんだんに使用しております。

メニューを担当した古川調理長は、「レシピを生かし、ホテルの味も入れて仕上げた特別ランチは、受賞した学生に命名してもらった。栄養面もしっかり考えられた、美味しくてHOTなおもてなしランチを観光客や地元市民に是非味わっていただきたい。」とコメントしています。

概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名（えびな）・大湯（おおゆ）

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

## ◆北海道を巡る HOT（ほっと）なランチ 概要◆

■開催期間：2017年2月1日（水）～2月28日（火）

■開催店舗：センチュリーロイヤルホテル 23階 スカイレ스토랑 ロンド

■協力：公益社団法人北海道栄養士会

### 北海道を巡る HOT なランチ

ご利用時間：11：30～16：00

1名様 3,500円（税込価格3,780円）

#### <メニュー>

- ・北海道産飲むフルーツ酢とプティアミューズ
- ・北海道産真ダラとカリフラワーとトランペット茸のテリーヌ 海の幸のマリネ  
雲丹、イクラ、サラダ添え クレマドールヨーグルトソース
- ・本日の野菜スープ ウィーン風
- ・あけたら HOT なホタテとトマトのグラタン
- ・真狩産ハーブ豚ヒレ肉の粒マスタードとハーブのコートレット  
仁木産ブルーベリーソースとバルサミコのアクセント 温野菜添え
- ・ほっくり野菜のシャキふわロールケーキ ロンド風
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー

---

#### ※参考※

ほっと

「HOT・ほっと北海道レシピコンクール」概要

テーマ：参加アスリートをHOT（ほっと）にするのはあなたのレシピ！

#### 1. 趣旨

北海道の食を支える人材育成および北海道食材の魅力を世界へ広げることを目的とし、冬季アジア札幌大会において参加アスリートに北海道食材で心のこもった（HOT）、安心（ほっと）なメニューを提供するため、管理栄養士、栄養士および調理師を目指す学生、生徒を対象にしたレシピコンクール。

#### 2. 主催

公益社団法人北海道栄養士会

#### 3. 表彰

##### （1）最終審査出場者

◆優秀賞（各部門から1レシピ）◆入賞（各部門から2レシピ）

◆審査員特別賞（最終選考から外れたレシピで該当するもの）

#### 4. 応募規定

##### （1）対象

管理栄養士、栄養士養成大学、短期大学および調理師養成の高校、専門学校に在学中の学生及び生徒。

- ア アスリートへの配慮  
 消化吸収がよく、体力維持と疲労回復に効果的なアスリートのコンディショニング作りに配慮したレシピとします。
- イ 北海道の食材の活用  
 下記のとおり各部門で指定した北海道食材を必ず使用したレシピとします。  
**【主菜部門】** 指定食材：ホタテ（ボイルホタテ可）と玉葱  
**【デザート部門】** 指定食材：人参と乳製品
- ウ 主菜部門のレシピは加熱調理とし、衛生管理の配慮がされた調理方法とします。

●  
 《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 センチュリーロイヤルホテル
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連絡先	TEL：011(221)2121 FAX：011(231)2538 URL：http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年（昭和48年）5月10日
代表取締役社長・総支配人	桶川 昌幸（おけがわ まさゆき）
施 設	地上23階・地下3階
客室数	300室
収容人員	557名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」（ユーヨーテラス サッポロ） 「日本料理 北乃路」「スカイレストラン ロンド」 「ティーラウンジ フォンテーヌ」
宴会場	4室 結婚式場（チャペル）
その他	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2017年1月24日現在



以上